

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jepang terkenal dengan masyarakatnya yang sangat menghargai budaya dan tradisinya, hal ini dapat dilihat dari berbagai aspek yang dilakukan oleh orang Jepang ketika melakukan sesuatu selalu berkaitan dengan budayanya. Salah satu aspek yang mencerminkan keterkaitan masyarakat Jepang terhadap budayanya adalah dalam bidang kuliner. Masyarakat Jepang merupakan orang yang sangat menghormati alamnya, sehingga gaya makan orang Jepang mencerminkan kealamian rasa yang mendalam, tampilan, dan budayanya. Sebagai salah satu aspek yang berkaitan dengan tradisi budayanya, masyarakat Jepang menjadikan makanan sebagai alat untuk memperkenalkan kebudayaannya serta jati diri mereka. Dalam bahasa Jepang budaya makan dikenal dengan istilah "*shoku bunka*", yaitu *shoku* yang berarti makanan dan *bunka* yang berarti budaya.

Meskipun menghargai tradisi, orang Jepang juga dikenal karena inovasi kuliner yang kreatif. Budaya kuliner Jepang telah menjadi salah satu daya tarik utama bagi wisatawan Internasional. Makan di restoran adalah sebuah bentuk rekreasi yang selalu memberikan pengalaman yang luar biasa, terutama ketika kita memiliki kesempatan untuk menyaksikan langsung kokinya memasak dan menyajikan makanan dengan penuh dedikasi. Sensasi ini menciptakan momen yang tidak akan pernah terlupakan. Salah satu contoh yang menarik dalam

dunia kuliner adalah konsep *omakase ryouri* dari Jepang. Frasa “*omakase ryouri*” secara harfiah adalah “saya serahkan kepada anda”. Ini mengacu pada jenis pengalaman bersantap dimana pelanggan mempercayakan penyajian hidangan untuk disantap kepada koki. Koki kemudian menyiapkan serangkaian hidangan berdasarkan bahan-bahan segar dan musiman yang tersedia. *Omakase ryouri* adalah sebuah pengalaman makan yang luar biasa, di mana para pelanggan diberi kesempatan unik untuk menikmati hidangan-hidangan istimewa sambil berinteraksi langsung dengan koki yang berbakat.

Dalam pengalaman *omakase ryouri* koki akan menciptakan hidangan-hidangan yang tidak hanya lezat, tetapi juga menggambarkan keterampilan dan kreativitas mereka yang luar biasa. Ini adalah saat di mana kita bisa melihat mereka bekerja dengan teliti, mencampurkan bahan-bahan segar dengan presisi, dan menghadirkan makanan dengan estetika yang memukau. Selama sesi makan ini, kita bisa bertanya tentang bahan-bahan yang digunakan, teknik masak yang diterapkan, dan mendapatkan wawasan langsung tentang dunia kuliner yang kaya dan mendalam.

Omaksae ryouri bukan hanya sekadar makanan; itu adalah perjalanan yang mendalam ke dalam budaya kuliner Jepang dan hubungan antara koki dan pelanggan. Makan di restoran semacam ini bukan hanya tentang mengisi perut, tetapi juga tentang mendapatkan pengalaman yang merangsang panca indera dan pengetahuan baru tentang masakan yang disajikan. Oleh karena itu, *omakase ryouri* menjadi salah satu bentuk rekreasi kuliner yang mengesankan dan tak terlupakan bagi banyak orang. Secara umum, tidak ada menu yang pasti dalam *omakase*

ryouri. Tidak akan pernah ada daftar yang pasti, akan tetapi koki selalu memiliki ide tentang makanan segar dan rasa yang cocok untuk dipadukan. Pada pengalaman makan yang unik ala *omakase ryouri* ini pelanggan dapat duduk di *bar sushi* dan berbicara secara langsung dengan koki.

Omakase ryouri mewujudkan konsep “*okyakusama wa kamisama desu*”, yang diterjemahkan menjadi “pelanggan adalah dewa”. Konsep ini mencerminkan keyakinan koki bahwa koki memiliki keahlian dan pengetahuan untuk menciptakan pengalaman bersantap yang tak terlupakan bagi pelanggan. Pada *omakase ryouri*, hubungan antara koki dan pelanggan sangatlah penting. Koki berperan sebagai pemandu kuliner, dengan hati-hati memilih dan menyajikan hidangan yang menampilkan bahan-bahan segar dan musiman. Pelanggan pada gilirannya, menunjukkan penghargaan dan rasa hormat atas keterampilan dan keahlian koki. *Omakase ryouri* dikenal karena perhatiannya yang sangat teliti terhadap detail hidangan. Selain itu, keahlian dan kreativitas koki dipamerkan melalui rasa, tekstur, dan daya tarik visual dari setiap hidangan.

Omakase ryouri mewakili nilai-nilai budaya rasa hormat, kepercayaan, dan penghargaan dalam masyarakat Jepang. Hal ini merupakan cerminan dari hubungan yang mendalam antara makanan, alam, dan orang-orang yang menyiapkan dan mengonsumsinya. Konsep “*okyakusama wa kamisama desu*” memperkuat gagasan bahwa pelanggan bukan hanya penerima makanan, tetapi juga tamu terhormat yang layak mendapatkan pengalaman kuliner terbaik.

Sebuah penelitian akan mengacu kepada penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, dengan tujuan untuk memperdalam analisis, menelaah teori, dan membedakan penelitian yang diteliti saat ini dari yang telah dilakukan sebelumnya. Penelitian pertama adalah sebuah jurnal yang berjudul “*Sushi : Sebuah Tradisi dalam Modernitas*” ditulis oleh Sriwahyu Istana Trahutami (Universitas Diponegoro, 2018). Dalam jurnal ini penulis menganalisis peran dan evolusi *sushi* sejak jaman Edo dalam konteks budaya Jepang serta bagaimana inovasi dalam persiapan *sushi*, khususnya jenis *nigirizushi* yang telah membantu mencapai harmoni rasa yang menjadi ciri khas dari *sushi* sekarang ini. Pada penelitian ini penulis mengacu pada buku Japan: *An Illustrated Encyclopedia* (Kodansha Ltd, 1994:1486). Hasil penelitian berbeda dengan prinsip Barat dan China yang memandang masakan harus dibuat dengan teknik yang tinggi dan melahirkan rasa yang baru yang belum tercipta oleh alam, ahli masakan Jepang menganggap bahwa masakan seharusnya diolah dengan sesedikit mungkin teknik. Rasa yang dihasilkan sebaiknya masih dengan citarasa alam, idealnya masakan dibuat dengan olahan sederhana namun tetap lezat. Pada *sushi* pemilihan bahan segar, Teknik membuat akan menghasilkan kesatuan antara rasa nasi dan isian *sushi* yang kebanyakan merupakan ikan mentah. Demikian juga penampilan bentuk, maupun wadah penyajian juga sangat diperhatikan.

Penelitian terdahulu yang kedua adalah sebuah jurnal dengan judul ““*Sahou*” and Service in high-class “*Edomae Sushi*”” yang ditulis oleh Masuko Yasushi. Dalam penelitian ini tidak disebutkan secara terang-terangan teori tertentu, tetapi

penelitian ini mengacu pada penelitian sebelumnya tentang sejarah dan budaya *sushi*, manajemen dan ekonomi industri makanan, dan studi tentang layanan dan keramahtamahan. Hasil penelitian bahwa “*sahou*” adalah simbol status untuk restoran *sushi* berkualitas tinggi, dan merupakan salah satu faktor yang berkontribusi terhadap stabilitas restoran *sushi* kelas atas. Studi ini juga menemukan bahwa layanan yang mengintimidasi dan penggunaan "karya" dalam *sushi* Edomae adalah bagian dari suasana eksklusif yang ingin diciptakan oleh restoran *sushi* kelas atas. Studi ini menunjukkan bahwa stabilitas restoran *sushi* kelas atas disebabkan oleh kemampuan mereka untuk mempertahankan basis pelanggan setia dan fokus mereka pada kualitas dan tradisi.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah :

Bagaimana representasi konsep “*okyakusama wa kamisama desu*” dalam *omakase ryouri* di ketiga restoran *sushi* di Jepang ; *Sushi* Higashi Azabu Saikoh, *Sushi* Murayama, dan *Sushi* Taira?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dengan ini penulis membatasi masalah yang akan dibahas agar tidak melenceng dari topik dan judul yang diambil oleh penulis. Tujuan dari pembatasan masalah ini juga agar topik yang diangkat tetap selaras dengan teori yang digunakan. Penulis membatasi masalah

yang dibahas hanya representasi konsep ‘*okyakusama wa kamisama desu*’ dalam penyajian *omakase ryouri* di ketiga restoran yang ada di Tokyo.

1.4 Tujuan Penelitian

Untuk mendeskripsikan representasi konsep “*okyakusama wa kamisama desu*” di restoran *omakase ryouri* dengan tingkat harga dan musim yang sama dan hidangan-hidangan yang disajikan.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk penulis dan pembaca dapat memperoleh wawasan tentang aspek budaya dalam masakan Jepang, hubungan antara koki dan pelanggan, serta pentingnya musim dan kesegaran dalam menciptakan pengalaman bersantap yang tak terlupakan.

1.6 Kerangka Teori

Penulis menggunakan teori representasi menurut Stuart Hall (1997:15), representasi merupakan penggunaan bahasa untuk menyampaikan sesuatu yang bermakna kepada orang lain. Representasi menghubungkan konsep yang ada dipikiran kita dengan menggunakan bahasa yang dapat mengartikan benda, orang, kejadian yang nyata, dan dunia imajinasi yang tidak nyata. Hal ini melibatkan penggunaan bahasa pada suatu tanda dan gambar yang mewakili sesuatu. Representasi tidak hanya melibatkan bagaimana identitas budaya dikonstruksikan dalam teks, tetapi juga dikonstruksikan didalam proses identitas budaya tersebut diproduksi.

Dalam penelitian ini penulis menggunakan teori menurut Koentjaraningrat (1986:180), kebudayaan adalah keseluruhan sistem, gagasan, tindakan, dan hasil karya manusia dalam kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri dengan belajar. Hal ini berarti seluruh tindakan manusia merupakan 'kebudayaan' karena tindakan manusia biasanya dibentuk dengan belajar, kecuali beberapa tindakan naluri, refleksi, dan tindakan akibat fisiologi.

1.7 Metode Penelitian

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode deskriptif kualitatif, dengan cara identifikasi objek penelitian yang berupa video dari saluran Youtube. Lalu, penulis mengidentifikasi sumber data primer dan sekunder yang digunakan dalam penelitian. Sumber data primer berupa video Youtube itu sendiri, sedangkan sumber data sekunder berupa materi yang relevan seperti artikel atau posting blog. Kemudian, penulis mengumpulkan data dari sumber-sumber yang telah diidentifikasi. Hal ini dilakukan dengan menonton video Youtube dan mencatat isinya untuk dianalisis. Penulis menganalisis data menggunakan metode komparatif. Hal ini dikarenakan penulis ingin membandingkan suatu variabel pada sampel yang berbeda-beda. Terakhir berdasarkan analisis data, penulis menarik kesimpulan.

Menurut Sugiyono (2012:57), penelitian dengan metode komparatif adalah penelitian yang membandingkan keberadaan suatu variabel atau lebih pada suatu sampel yang berbeda. Metode komparatif, menurut Moh. Nazir (2013:58), adalah

semacam penelitian deskriptif yang mencari penjelasan mendasar tentang sebab-akibat dengan meneliti unsur-unsur yang menyebabkan terjadinya suatu fenomena tertentu.

1.8 Sistematika Penyajian

Sistematika penyajian dari penyusunan skripsi ini adalah sebagai berikut :

Bab 1 adalah pendahuluan yang berisi latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, kerangka teori, metode penelitian, dan sistematika penyajian.

Bab 2 adalah kajian teori, yang terdiri dari kebudayaan, makanan sebagai produk budaya, budaya kuliner Jepang, konsep *okyakusama wa kamisama desu*, representasi.

Bab 3 adalah analisis representasi konsep '*okyakusama wa kamisama desu*' dalam tiga restoran *sushi* di Jepang.

Bab 4 adalah bab yang berisi kesimpulan dari penelitian skripsi ini.